REVUE DE VITICULTURE

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
21 AUG 1939

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

46e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1939

— 17 AOUT — N° 2355 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, Avenue de la République, PARIS. - R. C. Seine 74.456

TOUTES INSTALLATIONS DE CAVES...

FRIGORIFICATION DES VINS

CONCENTRATION des VINS par le FROID

(BREVETÉ S. G. D. G.)

POMPES DAUBRON...

...FILTRES DAUBRON

DE 5 A 1.000 HECTOS PAR JOUR

FILTRES-AUTO-SECHEURS

1938 BREVETÉ S.G.D.G.

600 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

46e Année. - Tome XCI N° 2.355 Paris, 17 Août 1939

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

Directeur-Rédacteur en chef
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'agriculture de Grignon

Directeur-Administrateur :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

Directeurs Régionaux :

Viticulture : Jean Branas
Professeur de Viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : Michel Flanzy
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne : Étienne Henriot-Marguet, Émile Moreau
Bourgogne : René Engel, Jacques Prieur
Bordelais : Georges Bord, Amédée Dufoux, Robert Villepigue
Touraine : Charles Vavasseur
Anjou : Rosin, L. Moreau et E. Vinet
Nantais : de Camiran
Armagnac : Larnaude
Charentes : J.-L. Vidal, René Lafon
Côtes-du-Rhône : Baron Le Roy
Ile-de-France : René Salomon
Alsace : E. de Turckheim, E. Hügel
Drôme : Dr Bonnet
Loire : J. Tachon
Algérie : H. Roseau, F. Salibra
Œnologie : E. Barbet, E. Rousseaux, J. Ribéreau-Gayon, Moreau et Vinet, Boutaric, L. Mathieu
Législation : Alfred Hot
Économie viticole : de Viguerie, Marthe Tardy, Mme Ch. Drouard

Secrétaire Général : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-32

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : Paris 609-05

SOCIÉTÉ DU FILTRE

GASQUET

BORDEAUX
110 Rue Notre Dame

PARIS
41 Rue de Bercy (12e)

ALGER-ORAN

FILTRE GASQUET
reconnu par tous comme le meilleur
FILTRE ÉMAIL
le seul progrès vraiment marquant de ces dernières années Propreté absolue
Inattaquable par le VIN

SF

RÉFRIGÉRATION DES MOUTS & DES VINS
par appareils brevetés à ultra récupération donnant la plus grande économie
CONCENTRATION
DES MOUTS || DES VINS
PAR LE FROID

RÉFÉRENCES
POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
INGÉNIEURS SPÉCIALISTES
ENVOYÉS SUR DEMANDE
SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 43-92 8e

Depuis 1743

MOËT & CHANDON

règne sur le champagne

BRUT IMPÉRIAL 1928
WHITE STAR
CRÉMANT SEC
CARTE BLEUE — CARTE BLANCHE
QUART MOËT

votre fournisseur en tient depuis toujours

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON

DEUX SIÈCLES DE PERFECTION

Maison fondée en 1743.

EPERNAY

Société de Produits Chimiques Industriels & Viticoles

au capital de 2.950.000 francs

Siège Social : 47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (Ve)

USINE A BAUCAIRE (Gard)

R. C. Paris, n° 45.079

TOUS PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES VÉGÉTAUX

ADHESOL pour rendre toutes les bouillies mouillantes et adhérentes.

ARSENIATE DE PLOMB NAISSANT BALLARD.
Le plus actif des composés arsenicaux.

ARSENIATE DE PLOMB (diplombique) PUR 98/99 % de pureté,
de suspension parfaite.

ARSENIATE DE PLOMB POUDRE OU PATE 50/52 %.

ROTERIS en poudre, à divers titres de ROTENONE 1 %, 0,50 %, 0,25 %,
provenant du DERRIS ELLIPTICA.

Notice et renseignements sur demande.

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

APÉRITIF A LA GENTIANE

POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?

PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.

PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.

PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.

"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.

L'AMIE DE L'ESTOMAC

SUZE

N° 941

Les plus importantes cultures de plants de fraisiers de la Vallée de la Loire aux Pépinières réputées

CHARLES CAILLÉ AINÉ

FONDÉES EN 1780

105, rue du Général-Buat, à Nantes

200 variétés à gros et à petits fruits, dont 35 remontants produisant de Mai à Octobre

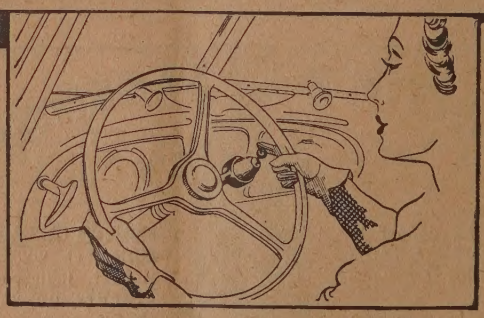
Pommiers à cidre et à couteaux - Poiriers formés en plein rapport - Conifères - Arbustes à fleurs les plus rares - Peupliers - Rosiers - Cactées - Bambou - Arbuste incomparable, très riche collection unique en France - Somptueuse collection de Dahlias et Cannas Français, Hollandais, Américains

Également 100 COLIS-POSTAUX-RÉCLAME différents, franco port et d'emballage

Catalogue et 10 Notices supplémentaires franco

Remise de 10 % accordée aux lecteurs de la *Revue de Viticulture*

TÉLÉPHONE : 121-59



La Boîte électromagnétique

Peugeot

Cotal 4 vitesses

est de l'avis des techniciens qualifiés le plus important progrès qui ait été réalisé depuis des années pour l'agrément de conduite d'une automobile.

•

Essayez-la sur 402B ou 402B Légère

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23.944

MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON

SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON

12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON

Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

BEAU GRAIN

GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN

1, Place des Saussaies — Paris-8e

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos **vendanges**
ou vos **moûts** *blancs et rosés*

avec le **Bio-Sulfite Jacquemin**

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... Inégalée.

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES
" LE GAULOIS "

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ
DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO - AMMONIQUE AIGUILLE
DÉSARSÉNIÉ

SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

VOLCK

Marque déposée

Puissant insecticide à base d'huiles blanches minérales.

Pour tous renseignements sur l'emploi des produits VOLCK dans la lutte contre la pyrale et les vers de la grappe,

Écrire au département VOLCK

Standard Française des Pétroles

82, Avenue des Champs-Elysées
Paris (8e)

Pour faire du Vin et du Bon !

traitez vos vignes

à la

Bouillie Michel Perret

ou au

Verdet Neutre Emeraude

Dosages Garantis. — 46 années de références et de succès

Société Nouvelle des Établissements Silvestre

7, Place Bellecour, 7 - LYON

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital 3.300.000 Frs

Les Pressoirs Hydrauliques

MABILLE

sont les

MEILLEURS

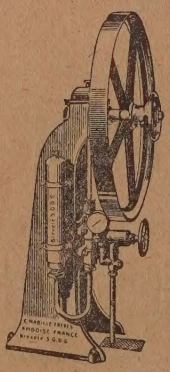
et leurs

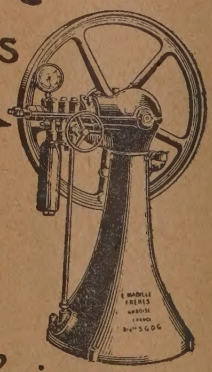
pompes de compression automatiques

"HYDRÉLASTIC"

Brev. S.G.D.G

SIMPLES ou DOUBLES





RÉALISENT

LA

PERFECTION

Pressoirs Mabille Amboise

FRANCE

NOTICE FRANCO

R.C. TOURS N° 195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

N° 843

46e Année. - Tome XCI N° 2.355 Paris, 17 Août 1939

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

Michel Flanzy . . . . . Voyage à Budapest. 145

Pierre Caziot. . . . . L'évolution de la valeur de la terre en France depuis 1936 (*suite et fin*) 147

H. Valaize. . . . . Une étude sur la casse oxydasique. 151

Actualités

R. C. . . . . Chronique viticole méridionale. 154

M. Flanzy. . . . . Chronique d'œnologie méridionale : Préparation de la cave et du matériel vinaire (*suite*) . . . 157

J. L. Vidal. . . . . Chronique charentaise : État du vignoble de Cognac 162

G. Bord. . . . . Région des grands vins blancs de Bordeaux. . . . 164

Le Congrès des Médecins amis du vin. — Bibliographie : Hygiène des tonneaux à vin, par F. G. Clauzure 165

Revue Commerciale :

Cours des vins 167

Cours des principaux produits agricoles 168

VOYAGE A BUDAPEST

Les délégués français au VIe Congrès International technique et chimique des Industries agricoles n'oublieront pas de sitôt l'accueil si cordial qui leur fut réservé dans cette magnifique ville de Budapest, élégante, sensible et fière.

Personnellement, je me rappellerai longtemps l'impression de bien-être éprouvée en contemplant ce beau Danube, noblement embelli encore par ses ponts suspendus, si sveltes et si grands à la fois ; par la masse imposante du Palais Royal ; par la falaise abrupte surplombant le fleuve au cœur même de Bude, si sauvage, si reposante, si mystique, qu'on y revient définitivement conquis.

Toutes ces beautés naturelles et sublimes nous firent mieux comprendre l'âme hongroise, ses souvenirs et ses espoirs.

Le soir, en regardant les flots miroitants couler sans fin entre les rives scintillantes, en reposant ses yeux sur la masse lumineuse de la citadelle ; en admirant les myriades d'étoiles accrochées au flanc de la falaise le long des rives du fleuve et de ses ponts, ce sentiment de bien-être devient plus sensible encore. Une communion profonde, infiniment douce, s'établit avec les mer-

veilles qui nous environnent, les êtres qui passent, s'arrêtent, admirent à leur tour. Où se comprendrait-on mieux ?

De tels souvenirs me feraient oublier ma mission. Comme œnologue, j'étais là-bas. Comme œnologue, je voudrais donner à nos lecteurs quelques rapides impressions :

La Hongrie viticole ! Aussitôt elle nous apparaît symbolisée par le vin de Tokay, riche de gloire, de vertus et d'espoirs.

« Parlons-en », aurait dit de Talleyrand. Mais voilà, je ne suis plus dans le bureau directorial de M. Dicenty, en présence de ces bonnes bouteilles, tellement bienfaisantes, toutes réjouissant si fort l'âme et le cœur, qu'à distance, plein de ces souvenirs, je ne sais plus s'il faut préférer le si complet vin de Samoradni aux harmonies si parfaites, ou le délicieux vin Aszu. D'autant que le souvenir d'une divine bouteille de 1889 de vin Aszu accroît encore ma perplexité. J'ignore si ce vin fut celui des dieux ; mais comme il est bien celui de l'amitié, n'est-ce pas cher M. Dicenty, n'est-ce pas cher M. Graf ? Pour dire ce qu'est ce vin, puis-je mieux faire que de reproduire à cette place ce chant de gloire au vin de Tokay relevé dans la Cave royale de Budafok, gravé sur un tonneau ouvragé, et traduit grâce à l'amabilité exquise de M. Graf :

Les fastes du Midi, un feu superbe,
La douceur et la puissance du tendre amour,
Flambent dans le vin de Tokay.
Il écume comme l'or dans la coupe ;
Limpide comme les étoiles du ciel et le rayon divin de l'amour
Il éblouit le cœur des hommes.

Cela ne suffit pas à sa gloire. Il dispute la palme suprême à tous les autres vins. Et voici comment cet hymne du XVIIIe siècle élève à la première place ce vin précieux.

Cachez-vous avec les vins du Rhin ;
Que se taisent les Italiens avec leur Falerne ;
Que les Français boivent leur fameux Champagne.
Un fût de nos vins vaut
Une mer de leurs vins.
Des nectars des Immortels
Il a été, il est encore
le Roi.

Mais on se tromperait en s'imaginant que ce roi des vins fait à lui seul la gloire viticole de la Hongrie.

Certaines dégustations si riches d'impressions, ma visite aux vignobles et caves de Balatonfüred, notre souper si intime et cordial à l'île Sainte-Marguerite, m'ont montré une gamme extraordinaire de vins blancs, depuis le vin blanc sec et fruité, jusqu'au vin moelleux ou déjà doux, rappelant un certain nombre de nos grands crus. En outre, quelques vins rouges dont un certain vin de Visonta de 1937, un autre de 1935, plus généreux et portant le nom bien suggestif de « Sang de taureau de Eger », ont suffi pour montrer la valeur de cette production.

S'il est un secret d'une telle réussite viticole, je crois l'avoir saisi au cours de la visite à Balatonfüred ; c'est simplement pour les vins blancs, par exemple, un mélange à la cuve d'un très grand nombre de cépages, une vingtaine au moins. Autrefois, cela était courant chez nous. Et sous la voûte souterraine d'une modeste cave de Balatonfüred, nous avons, M. Graf et moi, admiré, goûté et dégusté les vins que nous offrait le vigneron lui-même. Quel fruité, quelle douceur et quelle fraîcheur finale ! Quels vins complets, fidèles à la première sensation ! Vraiment des vins d'amis ! Et quelle gaîté ils engendrent !

Souvenez-vous, M. Reizman, des centaines d'invités aux Caves royales de Budafok. Quel entrain ! « Buvez, nous disait-on, buvez du vin hongrois ! Choquez les verres à la paix de l'Europe, au bonheur et au progrès de leurs peuples. » Oui, nous sentions tous, délégués étrangers, que c'était là, non seulement les vins de l'amitié, mais aussi de la paix. Et nous buvions ces vins et certains chantaient et la plupart dansaient, tous unis sans distinction de nationalité. Le délicieux moment ! Comme c'est vrai que « le bon vin réjouit le cœur des hommes » et « met la joie et la compréhension partout ».

La visite aux vignobles de Balaton m'a laissé encore un souvenir délicieux. En ce mois de juillet, la plaine hongroise, riche de blés coupés, parsemée de bosquets, dégage un parfum si prenant et si caractéristique qu'on ne peut plus l'oublier. Parfum complexe où l'on devine celui des tilleuls en fleurs, quelques essences sylvestres et une prenante odeur de malt, parfum suave atteignant sa plénitude à l'heure crépusculaire, quand la nature se recueille avant de s'endormir.

Les Hongrois peuvent être fiers de toutes leurs productions. Leurs vins peuvent revendiquer dans l'armorial viticole une place privilégiée. Nous avons les uns et les autres avec nos vins si variés et si bons une bien grande communauté à défendre.

Certains grands et nobles personnages de Hongrie, fiers à juste titre de leurs crus, mais connaisseurs admiratifs des nôtres, s'écrient, coupe en main : « Le vin de Hongrie au vin de France. »

Que ces quelques notes soient aussi un hommage fraternel du vin de France au vin de Hongrie.

Michel FLANZY.

L'ÉVOLUTION DE LA VALEUR DE LA TERRE DE FRANCE DEPUIS 1936 (1)

Je dois excepter de la situation générale constatée dans l'Ile-de-France les biens ruraux qui ont le malheur d'être intercalés dans la banlieue parisienne. Ayant eu à évaluer des terres situées dans les communes d'Antony, Fresnes, Wissous, etc., j'ai fait les constatations suivantes : les valeurs locatives exprimées en blé ne dépassent guère 1 quintal et demi à l'hectare, impôts en sus, les cultivateurs comptant presque pour rien les terres médiocres qu'ils ont beaucoup de mal à

(1) Voir *Revue*, n° 2354, p. 128.

cultiver. Les mêmes terres, en 1914, se louaient 150 francs l'hectare et leur valeur vénale, par rapport à celle d'avant-guerre, a à peine doublé. Cette situation particulière mérite quelques explications.

Avant la guerre, la proximité de Paris constituait un avantage considérable pour les exploitations agricoles les plus rapprochées de la capitale ; les transports s'effectuant par chevaux, la livraison des pailles et fourrages n'était possible que dans un rayon maximum de 40 kilomètres ; la vente des pailles et fourrages était d'autant plus rémunératrice que Paris avait une cavalerie importante à nourrir. Aujourd'hui, les transports par camions automobiles ont fait disparaître, pour ces denrées, à la fois le privilège de situation et la clientèle, par suite de la suppression progressive du cheptel chevalin parisien.

La situation était aussi avantageuse pour les gros légumes : pommes de terre, carottes, etc. Aujourd'hui, l'avantage est inexistant et la production des pommes de terre, notamment, ne donne sensiblement pas plus de recettes que dans des exploitations plus éloignées. De plus, les pommes de terre primeurs venant d'Algérie ou du Maroc, du Midi ou de Bretagne, ont fait disparaître l'avantage résultant de la culture de variétés hâtives.

Inversement, le développement industriel de la banlieue et la hausse brutale des salaires survenue depuis deux ans ont placé les cultivateurs de cette zone dans une position difficile. Les prix des produits agricoles sont loin d'avoir haussé comme les salaires ouvriers et les exploitants ne peuvent pas payer des salaires approchant de ceux de l'industrie parisienne. D'où impossibilité de trouver une main-d'œuvre suffisante et situation bien plus mauvaise que celle des cultivateurs des zones purement agricoles.

Inversement, ils ont à supporter la rapine qui s'exerce dans les champs au voisinage des agglomérations et des lotissements et contre laquelle ils sont pratiquement désarmés.

Les impôts supportés par les fermiers sont extrêmement lourds.

Ces impôts atteignaient à l'hectare, en 1937, les chiffres suivants pour les biens dont il s'agit (en 1938, ils ont été plus élevés) :

Wissous	121 fr.
Paray-Vieille-Poste	118 »
Rungis.	248 »
Fresnes	97 »
Chevilly-Larue	111 »
Antony	380 »

Ce dernier chiffre résulte de l'application arbitraire d'une disposition légale récente. On commence à appliquer sur certaines terres labourables bien situées un impôt de superposition en les considérant comme des terrains à bâtir éventuels. C'est ainsi qu'une terre de 6 hectares sur Antony, qui rapporte 3.144 francs (partie louée en petits jardins), est grevée de 9.409 francs d'impôts, sans parler d'une taxe syndicale annuelle de 3.858 francs à payer pendant dix ans, de sorte que la possession de cette terre comporte pour le propriétaire une charge annuelle, déduction faite du fermage perçu, de :

$$8.909 \text{ fr.} - 3.144 \text{ fr.} = 5.765 \text{ fr.}$$

plus la taxe syndicale de 3.858 francs.

Depuis cette constatation, j'ai été informé que cet écrasement fiscal était maintenant appliqué sur les communes voisines. Comme les lotissements sont arrêtés, les propriétaires n'ont même plus la ressource de s'en dégager en vendant. On arriverait ainsi, si ces procédés fiscaux étaient généralisés, à l'anéantissement de la propriété rurale dans la banlieue de Paris, car on dépasse la spoliation pure et simple.

Il ne m'est pas possible de parler de toutes les régions françaises, et je me bornerai à quelques observations personnelles faites de-ci de-là au cours de mes voyages professionnels.

J'avais évalué en 1908 le magnifique îlot de prairies liasiques de Saint-Pierre-du-Mont, au sud de Clamecy, qui constituait un des meilleurs coins de l'embouche nivernaise ; j'en avais fixé la valeur à 4.000 francs l'hectare. La partie qui restait à vendre, 148 hectares, a été adjugée, le 19 février dernier 1.760.000 francs, soit environ 12.000 francs l'hectare. Personnellement, j'avais en me basant sur la situation immobilière nivernaise, indiqué le coefficient 3 comme correspondant à la réalisation possible ; en 1936, on aurait atteint péniblement 2 1/2.

On trouve en Saône-et-Loire des différences de valeur considérables. C'est ainsi que dans la zone des agglomérations industrielles du Creusot, de Montceau-les-Mines et de Gueugnon, la raréfaction de la main-d'œuvre a provoqué l'abandon d'un certain nombre de fermes et, dans les ventes, on ne dépasse guère le coefficient 2, alors que dans les régions moins atteintes on retrouve la position nivernaise.

On constate parfois dans deux régions voisines des différences considérables dans les progressions de valeur. C'est ainsi que dans la Dombes, en partant de 1.000 francs l'hectare en 1914, on arrive au coefficient 5 avec 5.000 francs l'hectare aujourd'hui, en raison des achats des industriels lyonnais ; dans le Beaujolais viticole, au contraire, on ne dépasse guère le coefficient 2.

En Sologne, qui fut mise en valeur sous le Second Empire, nous constatons une forte régression agricole ; les fermes abandonnées se comptent par centaines ; les chasseurs parisiens qui règnent dans cette région y ont fait pulluler le lapin, gibier de troisième catégorie, mais qui convient bien à leurs aptitudes. Ce rongeur, pire que le rat, chasse progressivement les fermiers. Quand il n'en restera plus, tout le pays sera en friche et la chasse disparaîtra après la culture. De 1932 à 1936 les valeurs avaient fortement fléchi pour tomber au coefficient 2 ; la recherche des propriétés de refuge les a fait rebondir vers le coefficient 3 ; telle propriété qui pouvait se vendre 700 francs l'hectare en 1914, obtient maintenant 2.000 francs l'hectare, à condition, toutefois, que les pineraies n'aient pas été complètement rasées.

Dans l'Est, les valeurs n'ont pas bougé beaucoup. Il en est de même des régions du Sud-Ouest qui souffrent toujours, comme en 1914, de l'affaiblissement excessif des effectifs ruraux, comblé en partie par l'immigration italienne aujourd'hui arrêtée.

En 1936, j'avais signalé la situation très difficile du vignoble languedocien ; on vendait encore les bonnes parcelles voisines des villages, mais les grands domaines, ruinés par le blocage et la distillation obligatoires, étaient pratiquement invendables. Le marché du vin étant assaini, la situation est bien meilleure et les grands domaines retrouvent des preneurs. On est loin des prix de détail de

100.000 francs l'hectare ou des prix de 40 à 50.000 francs pour de bons domaines de plaine, chiffres véritablement anormaux de la grande période de prospérité. Les valeurs ont été replacées à des chiffres plus solides parce que plus modérés. Il n'en est malheureusement pas de même du Bordelais, et notamment du Médoc où la crise persiste et où les ventes de domaines restent désastreuses ; si cette situation durait pendant quelques années encore, le vignoble médocain disparaîtrait progressivement.

Les forêts furent, jusqu'en 1930, les biens ruraux les plus recherchés. La crise survenue en 1931 a fait fléchir fortement les valeurs. On vend maintenant aisément les taillis sous futaie de bonne qualité en restant bien au-dessous des valeurs de la période de prospérité. La forêt bien pourvue en réserves est en effet la valeur de refuge type. En cas de mévente des bois, on peut différer les coupes sans frais de gestion supplémentaires. Par contre, les taillis simples dans les régions forestières sont parfois complètement invendables, même à des prix ne dépassant guère ceux d'avant-guerre.

Quelle que soit la région où l'on étudie des biens ruraux, l'état des bâtiments influe fortement sur la valeur. Acheter une ferme dont les bâtiments sont vétustes et en mauvais état, c'est la payer deux fois. Avec des dépenses de reconstruction au coefficient 10, on arrive vite, en effet, à dépenser, pour restaurer le corps de ferme, autant qu'on a décaissé pour acquérir le domaine.

Il faut aussi faire, en matière foncière, une autre observation importante : une bonne ferme payée cher est (sauf exagération) toujours meilleur marché qu'une mauvaise ferme acquise à bas prix. C'est d'ailleurs pour cette raison que les zones de bonne qualité ont haussé plus fortement que les zones médiocres ou mauvaises.

Quel est le coefficient moyen de hausse de la propriété rurale pour l'ensemble de la France ? Je ne peux donner à cet égard qu'un ordre de grandeur approximatif, résultant d'une impression personnelle d'ensemble. Les coefficients de rehaussement varient de 1,50 à 6. Le coefficient moyen doit être compris entre 3 et 3 1/2. J'avais indiqué, en 1936, un coefficient moyen de 2 1/2 ; en admettant une hausse moyenne d'ensemble de 1/3, on arrive au coefficient 3 1/3. Même si l'on va au coefficient 3 1/2 qui dépasse un peu, à notre avis, la situation moyenne du territoire français pris dans son ensemble, et si l'on compare au coefficient de dépréciation et de la monnaie (un peu plus de 12). on constate qu'en valeur absolue, par rapport à la valeur 1914, la propriété rurale a fléchi de 70 p. 100 environ, alors qu'avec le coefficient 2 1/2 et une monnaie réduite de cinq fois, le fléchissement était seulement de 50 p. 100.

Une dévaluation est une faillite d'Etat ; elle dévore plus ou moins les fortunes particulières, qu'il s'agisse d'immeubles, de valeurs ou de comptes en banque. En 1936, je terminais ainsi mon étude sur le même sujet : « Les menaces de manipulations monétaires n'ont pas en ce moment d'influence sensible (sur les prix), on commence à savoir que la propriété est toujours victime des altérations de la monnaie dont le seul bénéficiaire est l'Etat. »

Il est bien certain que si le pays était resté dans l'état d'anarchie politique et sociale des années 1936 et 1937, nous ne pourrions pas constater le relèvement que je viens d'analyser. C'est une des résultantes de l'extraordinaire redressement accompli depuis une année.

Dans une nation comme la France, où l'agriculture est l'élément essentiel de la richesse nationale, la valeur de la terre est le reflet de la situation générale.

On ne peut rencontrer nulle part ailleurs une pareille diversité de sols et de climats se juxtaposant pour constituer la magnifique unité française. La terre en France est bien loin d'avoir atteint la valeur qu'elle devrait avoir et la marge entre l'état présent et l'état normal est vraiment trop grand dans certains pays. Si les propriétés bretonnes, à qualité égale, valent bien plus cher que celles de Gascogne, c'est que la race bretonne est restée vigoureuse et que les Gascons tournent le dos à la vie.

C'est dans le sens d'une politique de natalité rurale que l'effort, dont je constate actuellement les premiers effets heureux, doit être continué.

Les menaces d'une guerre menée avec les moyens effroyables de destruction que la science donne maintenant à certaines puissances ont fait apparaître brutalement les dangers courus par les agglomérations urbaines trop vastes. L'un des plus sagaces de nos urbanistes, M. Léandre Vaillat, écrivait récemment dans *Le Temps :* « L'avenir du bâtiment, il n'est plus à Paris, mais en province, à l'Ouest du méridien de Paris. Il y a là une tâche pressante, comparable en importance à la reconstruction des provinces dévastées par les Allemands. »

S'il s'agissait là d'une simple migration industrielle, elle serait probablement plus nuisible qu'utile pour nos pays agricoles de l'Ouest, surtout si elle absorbait leur main-d'œuvre agricole, en laissant à Paris des chômeurs irréductibles.

Espérons que l'effroyable calamité d'une guerre sera évitée aux peuples européens et que, du danger couru (et dont le renouvellement sera toujours possible), il ne subsistera qu'une diminution de l'attraction des grandes villes. Peut-être verrons-nous ainsi renaître le goût de la vie à la campagne et se reconstituer les élites rurales qui donnèrent une si belle impulsion à l'agriculture française vers le milieu du dernier siècle. Si cet espoir se réalisait, la valeur de la terre de France se retrouverait à son juste prix.

Pierre CAZIOT.

UNE ÉTUDE SUR LA CASSE OXYDASIQUE

Parmi les causes multiples du trouble des vins, il en est une particulièrement redoutable : la casse oxydasique ou casse brune provoquée par l'oxydase, diastase sécrétée par le *Botrytis Cinerea*.

Nous avons cru utile de porter à la connaissance des viticulteurs français les travaux effectués sur cette question en Italie par M. le Prof. Casale et ses élèves de la Station œnologique d'Asti.

Nous nous reporterons ici uniquement à une étude de M. Casale intitulée « Sui mezzi fisico-chimici atti a sostituire l'impiego dell' anidride solforosa nella cura dei vini altérati di casse-ossidasica e di casse-ferrica » (1).

Les méthodes conseillées aujourd'hui pour éviter le trouble dû à l'oxydase sont : la pasteurisation et le sulfitage. Alors que la pasteurisation ne peut guère

(1) Annuario della *R. Stazione onologica sperimentale di Asti*, série II, vol. 2.

s'appliquer qu'au vin, le sulfitage convient au moût et au vin. On doit ajouter que la pasteurisation à 65° détruit l'oxydase tandis que le sulfitage a une action moins nette. En fait, il y a de grandes divergences d'opinion parmi ceux qui se sont occupés de la question. Certains comme Bouffard, Caseneuve, Peglion et Sannino soutiennent que l'anhydride sulfureux détruit l'oxydase ; d'autres comme Laborde et Dienert affirment que l'anhydride ne détruit pas l'oxydase puisque, dès qu'il a disparu, la casse oxydasique se manifeste à nouveau.

Selon Laborde, l'oxydase peut être détruite par l'action de l'air. Cet auteur préconise une aération énergique après sulfitage, celui-ci n'ayant pour but que de préserver la matière colorante de l'oxydation.

On pourrait expliquer l'action de l'anhydride sulfureux en admettant, comme le fait Bach, la fonction aldéhyde de l'oxydase et par suite son pouvoir de fixer l'anhydride en perdant son activité, mais il semble plutôt que l'anhydride se fixe sur la matière colorante en la rendant moins sensible à l'oxygène. On doit admettre que l'anhydride sulfureux agit en faisant passer la matière colorante et le tanin d'une forme active apte à réagir sur l'oxygène à une forme inactive.

Après cet aperçu théorique, voici les essais effectués sur le raisin, le moût et le vin.

1° Essais sur les raisins. — Des raisins très fortement pourris ont été portés respectivement aux températures de 50, 60 et 70° afin de déterminer la température minima à laquelle l'oxydase est détruite.

Au sujet de l'action de la chaleur sur l'oxydase, il existe bien les expériences de Bouffard, Sannino et Peglion, mais ces expériences ont été pratiquées sur le vin et ces auteurs ont trouvé que la température de destruction variait avec la composition du vin.

Les nouveaux essais ont été effectués sur le raisin parce que l'on réussit plus facilement à réchauffer le raisin que le moût en présence de marc et parce que l'oxydase existant dans la cellule vivante est certainement plus sensible à la chaleur que celle que l'on retrouve dans le moût ou le vin. De ces essais il résulte que :

a) L'oxydase est détruite en portant le raisin à 60° pendant vingt minutes.

b) Le vin obtenu n'a pas le goût de cuit et se montre très stable à l'air.

2° Essais sur le mout. — Ces essais ont été effectués sur le moût seul et sur le moût en présence de marc. Dans le premier cas, on a pratiqué respectivement l'addition d'anhydride sulfureux, l'addition d'acide phosphorique et la filtration avec aération.

La filtration a été pratiquée à la température ambiante (16-18°) ainsi qu'à 0°. Enfin des raisins à différents états de moisissure ont été mis en fermentation à des températures différentes.

Ces divers traitements ont été essayés pour les raisons suivantes :

a) *Filtration et aération.* — La filtration aurait pour but d'éliminer l'oxydase retenue par la partie solide et l'aération détruirait l'oxydase restant dans le moût.

Le refroidissement du moût avant filtration faciliterait la séparation de la partie solide et rendrait plus énergique l'action de l'air.

b) *Addition d'acide phosphorique.* — L'acide phosphorique produirait la précipitation du fer, lequel, selon une théorie nouvelle, agit en exaltant l'activité de l'oxydase.

En fait, l'oxydase est considérée aujourd'hui comme constituée par un support colloïdal et par un ion métallique. Selon Wieland, le support colloïdal produirait une déshydrogénation tandis que pour Warburg l'ion métallique fixerait l'oxygène. Le métal qui, dans la casse de Bertrand, est le manganèse, serait le fer dans d'autres diastases.

Selon Warburg, le fer permettrait à l'oxygène de réagir dans toutes les oxydations biologiques et le fait que ces oxydations sont enrayées par le cyanure de potassium (*cianuro potassico*, dans le texte) et par l'hydrogène sulfuré, proviendrait précisément du pouvoir qu'ont ces substances de s'emparer du fer.

Ces mêmes substances entravent la fermentation alcoolique, laquelle implique principalement un transport d'hydrogène, si bien que leur action doit être plus complexe. A ce propos, en traitant un moût à l'hydrogène sulfuré on a pu établir que cette substance empêchait la fermentation sans tuer la levure.

c) *Fermentations à diverses températures.* — D'après Laborde l'oxydase serait détruite pendant la fermentation, cette destruction étant d'autant plus complète que la vitesse de fermentation est plus faible, c'est-à-dire que la température est plus basse.

Et voici les conclusions qui se dégagent des essais effectués sur le moût.

1° Quand on part de raisins fortement pourris, aucune pratique ne réussit à empêcher la casse brune.

2° Quand on part de raisins légèrement pourris, l'acide sulfureux parvient à éviter la casse oxydasique dans tous les cas et évite en même temps la casse ferrique.

Une explication de ce dernier phénomène est que l'acide sulfureux en empêchant la fermentation malolactique conserve au vin une acidité telle que le phosphate de fer reste en solution. En fait, il résulte des analyses effectuées que le vin issu d'un moût sulfité possède une acidité fixe supérieure à celle du vin obtenu à partir du moût naturel ou simplement additionné d'acide phosphorique.

3° Contrairement aux prévisions, la destruction de l'oxydase est plus intense au cours d'une fermentation rapide que dans une fermentation à basse température.

4° Quant aux autres méthodes étudiées, les résultats se sont révélés satisfaisants dans le cas de la filtration du moût, surtout pratiquée à 0°, tandis que l'addition d'acide phosphorique s'est montrée impuissante.

3° Essais sur le vin. — Sur le vin on a pratiqué le sulfitage suivi d'aération ainsi que l'addition d'iodure de potassium. L'emploi de ce sel a été suggéré par les résultats expérimentaux de Moureu et Dufraisse sur les antioxygènes parmi lesquels sont cités à côté du soufre et de ses composés l'iode et ses composés.

Le vin soumis à l'expérience était un vin rouge en puissance de casse. L'échantillon fut divisé en cinq parties dont une fut conservée comme témoin et les autres traitées respectivement à 10, 20 et 30 gr. de métabisulfite de potasse et 20 gr. d'iodure de potassium.

Trois jours après ce traitement, une moitié des échantillons a été traitée à raison de 10 gr. de tannin par hecto, puis aérée tandis que l'autre moitié était collée et filtrée. Le tannin a été expérimenté parce que cette substance, comme le disent Sémichon dans son *Traité des Maladies du Vin* et Ribereau-Gayon dans *Oxydation et réduction dans les Vins* protège de l'oxydation les éléments du vin.

Voici les résultats obtenus :

a) Le vin traité à l'acide sulfureux s'est montré stable vis-à-vis de l'air ;

b) Le vin traité à l'iodure a fait preuve d'une meilleure stabilité que le témoin, mais il y a eu trouble quand même ;

c) Le collage réussit à appauvrir le vin en oxydase, mais il faut y joindre un autre traitement. Il est nécessaire d'effectuer la clarification en deux temps : avant aération et sur le vin troublé par l'aération.

Au sujet de l'acide sulfureux, les auteurs italiens concluent qu'en vue d'éviter casse oxydasique et casse ferrique son emploi est effectivement indispensable dans le cas de la vinification en rouge, mais que pour le vin blanc il peut être avantageusement remplacé par un autre procédé.

A leur avis, on peut permettre la présence de l'acide sulfureux dans le vin rouge, tandis que dans le vin blanc on devrait le défendre ou tout au moins le limiter à quelques milligrammes à peine. En vinification, on peut admettre l'emploi de l'acide sulfureux dans le but de simplifier les opérations.

Pour fixer un chiffre, la dose à tolérer dans les vins rouges devrait être de 40 mgr. d'acide sulfureux total par litre.

H. Valaize,
Licencié ès sciences.

ACTUALITÉS

R. C. : Chronique viticole méridionale
M. Flanzy : Chronique d'œnologie méridionale. Préparation de la cave et du matériel vinaire (*Suite*)
J. L. Vidal : Chronique charentaise : état du vignoble de Cognac
G. Bord : Région des grands vins blancs de Bordeaux
Le Congrès des médecins amis du vin
Hygiène des tonneaux à vin, par F.-G. Clauzure

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 10 août.

Il semble écrit que notre vignoble méridional ne peut pas compter, cette année, sur une longue période de beau temps continu. Pendant la huitaine qui se termine, nous avons eu, en effet, de belles journées ensoleillées avec vent du Nord, mais aussi des jours nuageux avec vent marin ou averses copieuses.

Comme le vignoble ne craint pas la sécheresse cette année, en raison des pluies qui sont tombées au printemps et au début de l'été, ces chutes d'eau supplémentaires présentent plus d'inconvénients que d'avantages. Elles rafraîchissent surtout la température alors que la vigne aurait surtout besoin, en ce mois d'août, de chaleur et de temps sec. Le retard de la végétation ne se comble pas et la véraison ne fait que des progrès timides, alors qu'en année normale elle est déjà assez avancée à l'époque où nous sommes arrivés. Dans bien des vignobles même, elle n'a pas encore débuté.

Ce retard cause des craintes assez sérieuses chez beaucoup de vignerons qui appréhendent d'être obligés de vendanger en pleine équinoxe et redoutent de ne faire que des vins de degré insuffisant. D'autres, au contraire, espèrent que le mois de septembre nous apportera quelques compensations au point de vue atmosphérique et aidera à la maturation satisfaisante du raisin.

Le mildiou n'a pas causé de dégâts notables ces jours derniers, mais il existe en puissance un peu partout, en raison de l'humidité lourde et chaude. Les traitements, pulvérisations et poudrages sont activement multipliés, alors qu'on les avait un peu délaissés, car on signale de divers côtés des attaques de la grappe. Nous avons pu nous rendre compte, par ailleurs, que les dommages provoqués antérieurement n'étaient pas imaginaires dans plusieurs plantations, dont l'aspect lamentable est caractéristique.

Il est certain que ces dégâts, importants par endroits, auront une répercussion notable sur la consistance de la récolte de notre région et que les évaluations un peu osées qui en avaient été faites avec beaucoup d'optimisme, devront être révisées.

***

En ce qui concerne le marché des vins, on peut dire qu'il a consolidé les progrès réalisés la semaine précédente et que l'activité commerciale s'y est maintenue d'une manière satisfaisante.

Cette activité aurait pu être plus intense si les vacances ne retenaient pas beaucoup d'intéressés loin de leurs affaires et si les vignerons affichaient moins de ténacité dans la défense de leurs intérêts.

La confiance étant en effet revenue chez eux, ils restent insensibles aux propositions qu'on peut leur faire sur les bases antérieures, qu'ils auraient acceptées il y a peu de temps. Et on leur en fait suffisamment pour que la physionomie du marché en soit impressionnée si elles étaient agréées.

Or, les vendeurs sont maintenant aussi peu empressés que l'étaient les acheteurs il y a trois semaines. Ils se sont rendu compte que la campagne se terminerait sans stock anormal et que la récolte ne présentait aucun excédent incompatible avec un assainissement rigoureux. Aussi ne voient-ils aucune raison valable pour se débarrasser précipitamment d'une marchandise qu'ils peuvent garder sans inconvénient jusqu'à ce qu'on la leur demande.

Les caves coopératives ont pris à cet égard une heureuse décision en n'exigeant pas de leurs adhérents qu'ils libèrent les cuves à date fixe, au risque de mettre sur le marché une quantité de vin supérieure aux besoins du moment.

Malgré cette résistance des vignerons, le volume des affaires traitées s'est avéré assez important et les listes de ventes communiquées notamment par les Fédérations de caves coopératives ont accusé visiblement ce progrès.

Les vins qui ont été le plus favorisés occupent les deux extrémités de l'échelle des qualités. Les petits degrés ont fait l'objet de demandes assez suivies de la part de la distillerie et, sans nul doute, les dispositions prises pour hâter l'assainissement du marché accentueront encore cette recherche.

Par ailleurs, le commerce de consommation, qui avait paru les ignorer ces temps derniers, s'est à nouveau intéressé aux vins de degrés élevés, assez difficiles à se procurer, peut-être par un sentiment de prudence à l'égard des possibilités des prochaines vendanges. Ces qualités ont aussitôt réagi en gravissant plusieurs points sur l'échelle des cotations. A noter qu'une bonne partie des affaires traitées ces jours derniers concernent des vins libres comportant un enlèvement prompt. Il s'agit surtout d'achats faits par des maisons qui ont tiré sur leurs stocks jusqu'à l'extrême limite et qui ont un besoin immédiat des vins qu'elles achètent ainsi.

Les affaires sur la dernière tranche sont peu nombreuses, en raison même du peu d'importance de ce qui reste à libérer. Des gens qui se disent bien renseignés prétendent que ce vin sera mis sur le marché avant la fin du mois. De toute façon, il ne semble pas que le volume qu'il représente puisse influencer défavorablement les cours.

Nous saurons dans quelques jours quelle a été l'allure de la consommation du vin en juillet. A ce sujet, nous trouvons dans les inquiétudes affichées par les brasseurs de bière la réfutation de certaines assertions qui prétendent que la bière prend la place du vin trop cher auprès des consommateurs des régions du Nord.

Or, la consommation de la bière accuse, depuis plusieurs années, une diminution continue que les producteurs cherchent à enrayer en préconisant une politique de qualité qui aurait pour principe l'institution d'un degré minimum destiné à éliminer du marché les produits de basse qualité. Curieuse réminiscence d'une des dispositions essentielles de notre statut viticole.

Disposition qui vient d'ailleurs de subir quelques modifications en ce qui concerne les vins de pays. Désormais, en vertu du décret du 29 juillet, les vins de pays expédiés en dehors du département de récolte ou des arrondissements limitrophes de ce département, devront posséder une richesse alcoolique supérieure d'un degré au moins à celle exigée dans la région de production, pour être reconnus propres à la consommation. Compte tenu de ce supplément, leur richesse alcoolique ne doit pas être inférieure à 8°, mais elle peut être limitée à 9° pour les vins originaires de région, dans lesquelles le degré alcoolique minimum est compris entre 8 et 9°. Le supplément d'un degré ne s'applique pas aux vins de pays originaires de régions à l'intérieur desquelles la richesse alcoolique minimum excède 9°.

Par ailleurs, la qualité de vins de pays sera maintenue aux mélanges portant, à concurrence des deux tiers au moins, sur les vins originaires d'une région dans laquelle le titre alcoolique n'est pas fixé à un chiffre supérieur à 8° quand ledit mélange est pratiqué à l'intérieur de cette région. La proportion était

jusqu'alors de la moitié, ce qui permettait de vendre comme « vins de pays » des mélanges composés effectivement de 51 p. 100 de vins de la région en question et de 49 p. 100 d'Algérie ou d'ailleurs.

Enfin, le même décret autorise la vente comme « vin de pays » du mélange de vins originaires d'un même canton ou des cantons limitrophes dans une même région, lorsqu'il est d'un usage loyal, local et constant de mélanger les vins en vue de la vente. Dans ces deux cas, le mélange est expédié sous le nom du canton d'où provient la majeure partie des vins entrant dans sa composition.

Ces dispositions sont destinées à mettre fin à des abus dont se plaignaient à juste titre beaucoup de vignerons.

***

Les prix pratiqués ces jours derniers se sont échelonnés depuis 116 à 120 fr. l'hectolitre pour les vins de 8° ; jusqu'à 180 fr. pour les 10° et des taux supérieurs au-dessus.

En vins de 8°, des ventes se sont conclues à 120 fr. en Roussillon ; à 116, 118 et 120 fr. dans le Carcassonnais et de 120 à 125 fr. dans le Gard.

Les vins de 8°5 ont fait, suivant région et qualité, de 125 à 135 fr. ; le prix de 125 fr. a été payé dans le Narbonnais, le Roussillon et la plaine de Nîmes ; on est monté à 128 et 130 fr. dans le Carcassonnais et à 133 fr. dans les Cévennes.

Les cours des vins de 9° ont débuté à 135 fr. dans le Gard et 136 fr. près de Béziers ; il s'en est traité à 138 fr. en Roussillon, à 140 et 145 fr. dans les coteaux de Carcassonne, à 140 et 143 fr. dans les bonnes caves des coteaux du Gard.

Des vins de 9°5 ont trouvé acheteur de 153 à 160 fr. dans le Narbonnais, à 160 et 165 fr. dans le Haut-Biterrois, à 155 et 160 fr. à Carcassonne. Des 9°7 ont atteint 160 fr. en Roussillon, 156 fr. à Béziers et 165 fr. près Narbonne. Des 9°6 ont fait 160 fr. dans le Minervois.

La marge des 10° va de 170 à 180 fr. Ce dernier prix a été payé dans le Minervois et les Corbières et près de Béziers, où le même degré a été traité aussi à 172 fr. alors qu'à Carcassonne on cotait de 170 à 180 fr.

Enfin, dans les Hautes-Corbières et le Roussillon, quelques lots de 10°5 ont été vendus à 180 et 190 fr.

Terminons en signalant que des affaires sur souches, assez peu nombreuses en vérité à cause de la résistance des vignerons, se sont conclues de 14 fr. 50 à 15 fr. le degré.

R. C.

Chronique d'œnologie méridionale

II. — Préparation de la cave et du matériel vinaire (*suite*)

Récipients vinaires en bois

Récipients en usage. — Ils doivent être propres, ne dégager aucune mauvaise odeur et ne présenter qu'un dépôt de tartre peu important. Celui-ci, s'il est trop abondant, pourrait se crevasser et nous réserver alors quelques surprises. Ces fissures, en effet, peuvent être le siège d'agents pathogènes, moisissures

et tourne surtout, qui contamineraient régulièrement le vin. Il faut, sans hésiter, enlever le tartre quand il est trop abondant.

Le détartrage des foudres est effectué à sec par râclage, ou à chaud, en promenant la flamme de la lampe de soudeur sur les couches de tartre. Le foudre détartré sera ensuite rincé abondamment. Le foudre bien égoutté et méché, à raison de 5 gr. de soufre par hecto, est fermé jusqu'au moment de son remplissage par la vendange.

Pour les fûts ordinaires, le détartrage sera effectué à l'aide de la chaîne et de l'eau froide. Effectuer comme pour les foudres un rinçage abondant et procéder après égouttage au méchage.

Il est à remarquer que la conservation des foudres et fûts est d'autant plus facile qu'ils ont été nettoyés dès l'enlèvement du vin ou de la vendange.

Récipients ayant quelques parties moisies. — Ils doivent être traités avec un soin particulier. Raboter le bois atteint jusqu'à ce que toute trace de moisi ait disparu. En outre, la partie rabotée sera traitée au permanganate de potassium à 3 gr. par litre d'eau. Mais alors qu'on prenne garde : nous avons montré qu'à la suite d'un traitement au permanganate, il fallait éliminer toute trace de manganèse, sinon la piqûre et la fleur pourraient se développer très facilement dans les vins introduits par la suite. Pour être sûr de son élimination totale, nous recommandons, après rinçage, l'action d'une solution à 5 p. 100 d'acide chlorhydrique. Après brassage, on laisse en contact quatre ou cinq heures, on égoutte, on rince, et on traite par une solution de carbonate de soude à 10 p. 100 aussi chaude que possible ; terminer par un traitement au moyen d'une solution acide à 5 p. 100 d'acide chlorhydrique, suivi par un rinçage à grande eau. Après égouttage, mécher comme d'habitude.

Les fûts moisis doivent être défoncés, traités douelle par douelle comme il est dit plus haut pour les foudres. Et si l'altération est trop profonde, remplacer les douelles ou rejeter le fût.

Récipients ayant contenu des vins piqués ou tournés. — On peut les détartrer au chalumeau de préférence. Ensuite les laver à la brosse avec une solution chaude de carbonate de soude à 10 p. 100. Les rincer une première fois à l'eau ordinaire. Les laver ensuite à l'eau acidulée à 5 p. 100 d'acide chlorhydrique, puis rincer à grande eau. Laisser égoutter et mécher.

Dans tous les cas, la solution de carbonate de soude peut être remplacée avantageusement par le procédé à la chaux que nous recommandons particulièrement : 25 kgr. de chaux vive en pierre par 100 hl. de capacité sont éteints dans le récipient qu'on bouche parfaitement ; une certaine masse d'eau se vaporise et le foudre est ainsi étuvé. Trois jours après, les parois sont bassinées avec le lait de chaux produit. La chaux est enlevée par rinçage à la lance, puis par la solution d'acide chlorhydrique ; ensuite rincer, laisser égoutter et mécher comme ci-dessus.

Récipients à goût de pourri. — Un traitement au permanganate avec la solution indiquée à 3 p. 100 suivi d'un fort séchage après égouttage, réussit bien souvent.

Récipients n'ayant pas contenu de vin depuis longtemps. — Ils risquent de n'être pas étanches et d'avoir le goût de sec.

L'étanchéité est éprouvée après avoir vérifié les cercles. On peut alors, soit les bassiner à l'eau salée chaude à 10 p. 100, soit les étuver à la vapeur. Pratiquement si l'on ne dispose pas de système d'étuvage, éteindre dans le foudre ou le fût de la chaux vive, comme il est dit plus haut. Le bois se gonfle, les fissures se ferment généralement. Celles qui subsistent encore doivent être aveuglées, soit par un mastic au sang frais mélangé avec de la chaux vive en poudre jusqu'à consistance pâteuse, soit en les bourrant de papier fin ou en pâtée de cendres de sarments ou de sang desséché. On peut encore utiliser un mastic vendu dans le commerce.

Récipients neufs. — Ils doivent être d'abord dégorgés pour qu'ils ne communiquent pas au vin un goût de bois peu agréable. L'action de la vapeur est particulièrement efficace : c'est l'étuvage qui doit être renouvelé jusqu'à ce que l'eau n'ait plus l'odeur de bois si caractéristique.

Si l'on ne dispose pas d'un appareillage d'étuvage, appliquer l'un des systèmes basés sur l'emploi de l'eau salée ou de l'eau bisulfitée.

L'eau salée se recommande pour les petits fûts. On peut les remplir d'une solution d'eau salée à 2 p. 100, ou bien les bassiner à l'eau salée à 10 p. 100, mais aussi chaude que possible à raison de 10 litres de solution par hecto de capacité. Cette opération est avantageusement complétée par un lavage avec une décoction bouillante de *feuilles de pêchers*. On agite, on laisse refroidir, puis on laisse égoutter. Le tonneau a contracté après cette opération une odeur très agréable et se trouve suffisamment préparé pour recevoir le vin.

L'eau bisulfitée peut être substituée à l'eau salée. Elle doit titrer 50 gr. de bisulfite par hl. d'eau.

Si l'on dispose d'eau à volonté, ces pratiques sont applicables aux foudres. Mais le traitement à la chaux vive est préférable. L'appliquer comme il est dit pour le traitement des récipients ayant contenu des vins piqués et tournés.

Dans les fûts affranchis, on ne doit pas mettre indifféremment vins vieux ou vins nouveaux. Ce sont ces derniers seuls qui doivent se placer dans la futaille neuve. Quant aux vieux, il leur faut au contraire des fûts envinés.

Récipients en maçonnerie

De plus en plus, les cuves en ciment sont substituées aux foudres en bois. Sans inconvénient pour la cuverie, cette substitution n'est pas toujours heureuse quand il s'agit de la conservation améliorante du vin. Le matériel qui permet cette évolution heureuse, c'est-à-dire le bois, devrait être préféré Malheureusement des raisons d'économie et de technique favorisent la disparition complète, en certains endroits, des foudres traditionnels.

Cuves en usage. — Comme pour les foudres, se méfier d'un dépôt de tartre trop épais. Le détartrage s'impose à peu près tous les quatre ou cinq ans. Opérer, soit par râclage, soit au moyen de la lampe de soudeur. Les parois seront ensuite brossées énergiquement ; leurs fissures, s'il y a lieu, seront cimentées, puis affranchies, comme il sera indiqué pour les cuves neuves.

Si les parois sont attaquées par les moisissures, ne pas hésiter à repiquer, recimenter et affranchir comme pour les cuves neuves.

Cuves vides. — Certains préfèrent les garder ouvertes en haut et en bas. C'est sans inconvénient si les vents secs dominent. Mais par vent marin, des condensations se forment sur les parois et les moisissures vertes s'y développent généralement, surtout si les cuves ont contenu de petits vins.

Il vaut mieux traiter les cuves, bien affranchies et sèches, comme les foudres, à raison de 4 ou 5 gr. de soufre par hl. ; le soufre ne doit pas couler sur le ciment. On nous a signalé que sous les effets du méchage, le tartre se détachait peu à peu. Le fait est à vérifier. L'essentiel c'est que le ciment ne soit pas mis à nu. Cette observation montrerait que les deux modes de conservation peuvent être retenus. Tout cela prouve que tout viticulteur doit périodiquement, quel que soit le mode de conservation, examiner soigneusement sa vaisselle vinaire.

Les cuveaux, les conques, les caniveaux doivent être lavés et traités comme les cuves.

Nous insistons une fois encore sur l'inconvénient des cuves à plafond concave. Exiger de l'entrepreneur des cuves convexes et faire établir autour de la trappe une légère surélévation de 10 à 20 cm. formant col. Dans ces conditions, les ouillages s'effectueront avec toute la perfection désirable.

En quelques endroits, on nous signale la confection d'une cheminée telle que nous la préconisons depuis quelques années. Les résultats sont bien satisfaisants. Haute de 50 cm., elle possède à 30 cm. de hauteur une ouverture avec un robinet. Dans ces conditions, la cuve peut être remplie exactement. Le moût en fermentation monte dans la cheminée, provoquant ainsi l'immersion continue du marc. Et le trop-plein se déverse par le robinet et peut être canalisé dans une deuxième cuve en remplissage. Ce système présente les avantages suivants :

1° Réduction de volume de cuverie ;

2° Fermentation avec chapeau immergé ;

3° Surveillance des fermentations facilitées ;

4° Ensemencement de la cuve en remplissage par des levures en pleine activité.

Cuves neuves. — Nous nous élevons contre la construction des cuves, juste au moment des vendanges. D'une part, on ne peut vérifier l'état d'étanchéité de la cuve. D'autre part, on ne peut réaliser un affranchissement satisfaisant ; et dans ce cas on peut parfois constater, après fermentation, une désagrégation des cuves provoquée, non seulement par les acides du vin, mais également par le sucre du moût qui se combine à la chaux du ciment.

Il importe donc que les Coopératives et les particuliers prennent leurs dispositions pour que la cuverie soit construite un mois au moins avant les vendanges.

La cuve terminée aura les parois bien cimentées et lissées, les angles arrondis. Elle sera, pendant cinq jours, maintenue pleine d'eau légèrement rosée par 10 gr. de permanganate de potasse par hecto. Dans ces conditions, le ciment prend bien et l'étanchéité est vérifiée. La vider ensuite ; laisser le

ciment bien cracher son eau, attendre un séchage rapide par vent du nord, puis l'affranchir.

Pour les cuves à vin rouge, utiliser de préférence à tout autre moyen, le badigeonnage avec une solution d'acide tartrique. Passer une première couche avec une solution titrant 20 p. 100 d'acide tartrique, attendre vingt-quatre ou quarante-huit heures pour les laisser bien sécher. Passer alors une deuxième couche, mais avec une solution d'acide tartrique à 10 p. 100 ; c'est-à-dire en dédoublant la solution précédente. Après séchage, passer encore une troisième couche. Laisser sécher. On peut alors mécher comme il est indiqué plus haut. Dans ces conditions, il se forme du tartrate de chaux, sel pratiquement insoluble, qui isole les matériaux de la cuve du vin qu'elle renfermera.

Pour les cuves à vin blanc, on peut pulvériser sur la deuxième couche tartrique une solution de silicate de soude ; enfin aux lieu et place d'acide tartrique et silicate, on peut affranchir la cuve en pulvérisant du fluosilicate de soude ou de magnésie, mais il faut opérer avec beaucoup de soin, puis laver à grande eau.

Le revêtement en carreaux de verre est très délicat. Il n'est pas économique dans la région productrice des vins ordinaires. En certains endroits, on est très satisfait du « paraffinage » des parois.

Matériaux métalliques

Le vin devrait être en contact avec des matériaux constitués uniquement par du bois ou du ciment affranchi, du bronze ou du cuivre étamé, ou du caoutchouc de bonne qualité sans odeur particulière.

Les trappes en fonte des cuves doivent être peintes chaque fois avec une peinture faite de noir et d'huile de lin cuite avec un peu de siccatif. Il en est de même des godets en fer des élévateurs. Aujourd'hui le commerce offre des peintures, assez efficaces, tenant bien. Mais que de fois les trappes en fonte pourraient être avantageusement remplacées par des trappes en bois ! Que de fois aussi les élévateurs pourraient être utilement proscrits !

Les inconvénients inhérents aux métaux, en particulier au fer et au cuivre, sont accrus depuis l'emploi généralisé du gaz sulfureux. Aussi souvent qu'on le pourra, éviter ce contact et en particulier faire l'addition de cet antiseptique à la cuve seulement.

Revoir et nettoyer tout le matériel, graisser les pompes, les vis des pressoirs, les fouloirs et tous les appareils mécaniques. Certaines maisons fabriquent des matériaux vinicoles en verre pour les substituer aux matériaux métalliques. Ces initiatives doivent être encouragées malgré quelques déboires signalés par-ci, par-là.

Rôle du vinificateur

De plus en plus, le soin de la vinification est confié au vinificateur, chimiste trop souvent, œnologue trop rarement.

Son rôle devrait consister, tout d'abord, à s'assurer dans la région où il doit opérer des conditions de la maturation. Il pourra alors régler rationnellement

son intervention dans la vinification. Ensuite, s'assurer lui-même de l'état de la cave, de la vaisselle vinaire.

Pour obtenir des vins à « volatilité » faible, c'est surtout sur une propreté parfaite qu'il doit compter et non pas sur une augmentation intempestive de la dose d'anhydride. C'est pour cela que son rôle est déjà essentiel dès avant les vendanges.

Il doit s'assurer, en outre, du parfait fonctionnement de tout l'appareillage moteur, prévoir toutes les possibilités d'entrée et agir en conséquence de manière à ne pas laisser de la vendange en souffrance ou décuver trop tôt.

La connaissance exacte de la maturation permettra au vinificateur de prévoir les produits œnologiques offrant quelque utilité. Pour l'anhydride sulfureux ou dérivés, son emploi est constant. Quant au phosphate biammonique et à l'acide tartrique, leur emploi n'est qu'occasionnel.

Mais la tâche du vinificateur devient plus absorbante et délicate au moment de la vinification. Il ne suffit pas en effet d'appliquer tel ou tel système en employant sans exception un ensemble de produits ou spécialités œnologiques. Chaque apport devrait être surveillé et soigné en conséquence, chaque cuve surveillée pendant toute la fermentation en notant régulièrement les variations de température et de densité. La burette d'abord, le densimètre et le microscope ensuite, devraient être constamment utilisés par le vinificateur. Et sa vigilance ne s'arrête pas là, elle doit s'exercer jusqu'après les vendanges et les décuvages.

Michel FLANZY.

Chronique charentaise

Etat du vignoble de Cognac, au début d'août 1939. — Nous sommes obligés de reparler des conséquences des gelées de décembre dernier.

Tous les vignobles de plaine et même de certaines pentes et de certains plateaux, n'ont à peu près pas de récolte du tout. Sont privilégiés ceux dont tous les ceps ont repoussé sur la base du greffon, quoique sans raisins, ou qui n'ont qu'un pourcentage restreint de pieds morts, assez régulièrement dispersés pour que le peuplement reste suffisamment homogène.

Des hectares, qu'il faut compter, non par centaines, mais par milliers sont détruits, soit que la mortalité ait porté sur la majeure partie des souches, soit que la gelée, agissant irrégulièrement, ait tué tous les ceps, par places, rendant incultivables les surfaces épargnées, dans une même parcelle.

Enfin, un certain nombre de vignes, non tuées, mais sans récolte, ont été abandonnées par les propriétaires, découragés, ou sans ressources suffisantes, devant la perspective de l'obligation de cultiver deux années au moins, avant d'espérer vendanger à nouveau.

Mais les vignes qui ont échappé totalement ou partiellement au désastre, dans quel état sont-elles ?

Les Colombards sont, en général, bien pourvus de grappes et promettent encore une bonne récolte.

Les Saint-Emilion ne sont pas aussi régulièrement fertiles.

Tout d'abord, les vignes qui étaient déjà taillées comme d'habitude, au moment du grand froid (et il y en avait beaucoup, pour la raison que le badigeonnage des plaies de taille en novembre, contre la chlorose, s'impose dans nombre de cas) ont eu un nombre plus ou moins important des yeux conservés gelés, sans que l'on puisse en laisser de supplémentaires en compensation.

Les yeux restés sains n'ont pas toujours été d'ailleurs très fructifères, ou ce sont les contre-boutons qui ont seuls évolué.

Quant aux vignes qui ont été taillées après le grand froid, leurs propriétaires ont généralement tenu compte des conseils que nous leur avons donnés ; mais ils ont parfois exagéré et conservé un nombre d'yeux supplémentaires dépassant celui des yeux morts, de craiute d'avoir plus de morts qu'ils n'en avaient comptés. Il s'ensuit que certaines de ces vignes sont très chargées de raisins, quelquefois même surchargées. On est venu nous demander, dans ces cas particuliers, comment faire pour soutenir ces suppléments de récolte à l'aide d'engrais.

Mais, ceci ne compensera pas cela. Car il y a beaucoup plus de vignes sans fruits que de vignes surchargées.

D'autre part, la température n'est guère favorable, au cours de cet été par trop pluvieux et maussade, manquant de soleil et de chaleur.

Le mildiou, pour commencer, est apparu virulent, heureusement trop tard pour détruire la récolte. Mais il a envahi gravement le feuillage par places (selon les chutes orageuses de pluie). La végétation est grande ; seulement, les fruits profitent lentement. Leur maturité s'en ressentira. Et elle en sera d'autant plus affectée que les feuilles seront plus abîmées par le mildiou.

L'oïdium, lui aussi, fait des siennes. Et la faible température, sans soleil, ne favorise nullement l'action du soufre. Ceci est également un aléa pour le futur.

Comme les maux ne sont jamais isolés, cochylis et eudémis font en même temps des ravages, dans quelques vignobles des mieux tenus et habituellement très productifs.

Il résulte, au moment où j'écris (6 août) de ces divers facteurs que la future production du vignoble cognaçois ne peut être que faible et osciller autour d'une demi-récolte ordinaire.

Encore faut-il que la météorologie enregistre une fin d'été bien meilleure que son début.

Et, à cette seule condition, la qualité des vins atteindra, elle aussi, un niveau convenable.

C'est dommage que, plus qu'aucune autre culture, la vigne soit soumise à tous les caprices de la nature et tributaire du temps qu'il a déjà fait et qu'il fera.

J.-L. Vidal,

Directeur de l'Institut de Recherches viticoles, Fougerat.

Région des grands vins blancs de Bordeaux

L'hiver, qui ne fut pas très rigoureux, chez nous, mais constamment froid, se termina par un mois de mars pluvieux et venteux.

Dans la première semaine d'avril, le débourrement de la vigne coïncide avec un réchauffement de température de peu de durée : la deuxième quinzaine d'avril et la première quinzaine de mai sont froides ; la dernière, pluvieuse. A partir du 20 mai, élévation sensible du thermomètre et croissance rapide des sarments qui font de grands progrès dans la semaine de Pentecôte.

On constate une belle sortie de «mannes», en particulier dans les quartiers gelés au printemps de 1938. Les froids du dernier hiver, si désastreux pour certaines régions — dont quelques-unes situées au nord de notre département — paraissent avoir peu influencé nos Graves et nos Premières-Côtes.

La floraison s'est accomplie à peu près normalement pour nos cépages courants du 15 au 20 mai.

L'événement sensationnel de la saison a été l'apparition, le 19 juin, des premières taches de mildiou ; les vieux praticiens ont été surpris des conditions dans lesquelles s'est produite cette manifestation, survenant à la suite de deux années consécutives où la maladie ne s'était pas montrée, même sur les vignes peu ou mal défendues. Ils vivaient dans la conviction qu'une pluie abondante suivie d'un refroidissement de la température au-dessous de la moyenne du mois était nécessaire pour placer la vigne en état de réceptivité.

Or, si l'invasion paraît être la conséquence d'un orage de grêle qui s'est abattu, le 10 juin, sur les communes de Preignac, Sainte-Croix-du-Mont et Gabarnac, où deux nuages chargés d'électricité se sont affrontés durant quarante minutes et littéralement vidés de leurs grêlons, le phénomène n'a affecté qu'un territoire très restreint. Et l'invasion n'est pas limitée, tant s'en faut, au périmètre sinistré.

A dire vrai, elle présente de notables irrégularités. Elle a atteint de préférence les jeunes plantiers vigoureux, tandis que les vieilles vignes maigres ont été beaucoup plus résistantes ; la nature des cépages, la composition du sol, l'exposition ont joué un rôle dans la défense : les vignes les mieux cultivées et les plus récemment fumées ont le plus souffert, même celles qui, ayant été traitées aux dates indiquées par la station d'avertissement de Bordeaux, avaient reçu un sulfatage précoce et un autre, supplémentaire, à la date du 12 juin, entre le deuxième et le troisième conseillés par la station.

En outre, jusqu'ici, les feuilles ont seules souffert de cette virulente invasion. Bien qu'elle ait coïncidé, pour certains cépages, avec la floraison, la plupart des grappes ont « noué » régulièrement. Personne, ici, n'ignore qu'elles restent menacées ; non pas du dehors, mais pour avoir été contaminées à la fleur. On s'attend donc à une prochaine manifestation du *rot-brun*. Et pourtant nous voilà à la veille de la véraison, c'est-à-dire à la période dangereuse, les grains bien nourris font toujours bonne contenance. Seraient-ils saufs ?

D'aucuns le croient. Ils attribuent ce résultat au nombre et à la précocité des traitements exécutés, au début de la végétation, au fur et à mesure de la

croissance des sarments. Ces traitements ont à la fois protégé les feuilles inférieures de chaque cep et immunisé ses grappes qui se présentaient de façon très apparente et pouvaient bénéficier intégralement de la pulvérisation des bouillies.

Nous ne contredirons pas cette opinion.

Cette habitude des traitements précoces nous a incontestablement débarrassés du *black-rot* qui fut, un moment, très redouté et qui, maintenant, est considéré comme à peu près disparu et, en tout cas, facile à vaincre. On a donc raison de s'y tenir.

Nous ne pouvons que faire des vœux pour un mois d'août ensoleillé et sans orages, bien que la chaleur risque de nous apporter quelques inconvénients : échaudage des grains trop exposés et eudémis de troisième génération, aussi difficile à prévoir qu'à combattre efficacement. Un mois d'août normal hâterait la maturité et donnerait plus de facilités pour la cueillette, toujours longue, chez nous et le plus souvent délicate.

Les ventes de la propriété sont pénibles. Le commerce recherche les 1937. Il en reste peu. Quant aux 1938, même bien réussis, les acheteurs ne semblent pas décidés à y mettre le prix. Tout se passe comme si les producteurs étaient libres de fixer la rémunération de leur travail et de leurs avances !

Georges Bord.

Le Congrès des médecins amis des vins

Voici le programme du Ve Congrès national des Médecins amis des vins de France, qui se tiendra à Reims et en Champagne les 3, 4, 5 et 6 septembre prochain, sous la présidence d'honneur de M. le Dr Queuille, ministre de l'Agriculture et la présidence de M. le Prof. Portmann, sénateur de la Gironde, président des Médecins amis des vins de France :

3 septembre, arrivée à Reims.

Permanence, « Pavillon du Syndicat d'initiative », cour de la gare ; dîner libre.

4 septembre, à 8 h. 30, séance de travail (salle de l'Hôtel de Ville) ; à 11 h., visite de caves ; à 12 h., déjeuner au buffet de la gare ; à 14 h., séance de travail ; à 17 h., visite de la ville (cathédrale, monuments, musée) ; à 19 h., réception à l'Hôtel de Ville ; à 20 h., banquet officiel.

5 septembre : première excursion.

A 8 h., départ de Reims, Montchenot, Villers-Allerand, Rilly-la-Montagne, Chigny-les-Roses, Ludes, Louvois, Avenay, Mareuil-sur-Ay, Côte-Blanche, Vertus, Oger ; 12 h., Le Mesnil-sur-Oger. Déjeuner ; à 14 h., Avize, Cramant, Cuis, Pierry, Moussy ; à 17 h., Epernay. Visite de la ville (musées préhistorique et viticole) ; à 19 h., réception à l'Hôtel de Ville ; à 20 h., banquet officiel ; à 23 h., retour à Reims.

6 septembre : deuxième excursion. A 8 h., départ de Reims, Montchenot, Sermier, Ecueil, Sacy, Villedomange, Jouy, Pargny-les-Reims, Bligny, Ville-en-Tardenois, Châtillon-sur-Marne. La vallée de la Marne : Reuil, Venteuil,

Damery, Cumières, Hautvilliers, Champillon, Dizy ; à 12 h., Ay, déjeuner ; à 14 h., Mareuil-sur-Ay, Tours-sur-Marne, La montagne de Reims, Bouzy, Ambonnay, Trépail, Villers-Marmery, Verzy, Verzenay, Mailly, Champagne.

A 18 h., Reims, dîner libre.

Pour tous renseignements, s'adresser dès maintenant au pavillon du Syndicat d'initiative de Reims.

Ajoutons que des pourparlers sont engagés pour qu'à la fin du Congrès ait lieu, au Caveau Nuiton, un chapitre médical des Chevaliers du Tastevin.

Le thème du Congrès est : « Le vin et le jus de raisin dans les affections de l'appareil circulatoire. » Le rapport général sera présenté par M. le Prof. Laubry, membre de l'Académie de Médecine.

Adresser dès maintenant toutes communications devant être présentées au commissariat du Congrès : Dr Fagouet, 57, boulevard Georges-Clemenceau, Bordeaux, ainsi que toutes demandes de renseignements. Prix de l'inscription : adhérents, 100 fr. ; membres de la famille, 60 fr., à adresser au Dr Guénard, Epernay (Marne).

Les membres présentant un travail au Congrès seront exonérés de tous droits d'inscription.

BIBLIOGRAPHIE

Hygiène des tonneaux à vin (1)

par F. G. Glauzure, *Œnotechnicien*

Aux Editions de la « Journée Vinicole », Montpellier

Si « un sonnet sans défaut vaut seul un long poème », un traité pratique sur la question de l'hygiène des tonneaux à vin, clair, précis est plus précieux pour le vigneron, le maître de chai, le négociant que des in-folios où l'érudition essaie de surclasser le bon sens expérimental.

M. F.-G. Glauzure a réalisé ce tour de force en synthétisant dans 30 pages tout ce qui peut et doit être dit d'essentiel sur la question de la propreté nécessaire des vaisseaux vinaires.

Depuis l'affranchissement et le dégorgeage des fûts neufs, jusqu'à l'influence physico-chimique de la nature des bois des fûts sur les vins et les eaux-de-vie, en passant par l'avinage, l'encollage, la conservation et l'entretien, le nettoyage, l'égouttage, le méchage, le dérougissement, etc... un œnotechnicien averti a plusieurs titres, M. F.-G. Clauzure, a dit l'essentiel.

Son étude est un vade-mecum. C'est une manifestation de sérieux dans ces temps de bavardage.

Une des bonnes raisons qui peuvent témoigner en faveur de l'auteur, c'est qu'il a obtenu une préface du Prof. Mathieu, Directeur de l'Institut Œnotechnique de France et un avant-propos du Dr Eylaud, Secrétaire général des Médecins amis des vins de France.

Ce parrainage scientifique et médical conduira le jeune ouvrage à la réussite.

Le Lecteur de service.

(1) En vente librairie et chez l'auteur M.-G. Clauzure fils, à Toulenne-Langon (Gironde), 3 fr. 50 franco.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 215 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 240 fr. Vin blanc supérieur, 260 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 290 fr. et au-dessus ; 10°, 300 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 9° ½ à 10°, 330 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 740 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 760 fr. Picolo, 760 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 1.000 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1.015 fr. la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 24.000 à 28.000 fr. ; 2es crus, de 10.000 à 14.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.500 à 18.000 fr. ; 2es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 14.000 à 16.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 7.000 à 10.000 fr. ; 2es crus, 5.000 à 6.500 fr. Paysans, 2.500 à 3.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 5.200 à 6.500 fr. ; Graves, 4.400 à 5.200 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 4.200 à 5.000 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 750 à 900 fr. ; Mâconnais, 650 à 700 fr. ; Blancs Mâconnais, 2e choix, 900 à 1.000 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 1.100 à 1.200 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 280 à 400 fr. Vins blancs de Blois, 250 à 400 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1938 : Muscadet, 550 à 650 fr. ; Gros plants, 275 à 325 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouge, 10° à 10°5 : 20 fr. à 20 fr. 50 ; Rosés 20 fr. à 20 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes* (*14 Août 1939*). — *Cote officielle,* logés rouges, 8° à 9°, 14 fr. 75 à 15 fr. ; 9° à 10°, 15 fr. 25 à 17 fr. 25 ; Vins de café, 10° à 12° ; Blancs, 9°5 à 12° ; Clairette. Costières, 9°5 à 10°5, 16 à 18 fr. le degré-hectolitre.

Montpellier (*15 Août*). — Vins Rouges 1938. 8° à 9°, » à » fr. l'hectolitre, moyenne 9°, » fr. ; blancs, » fr. » à » fr. »

Béziers (*11 Août*). — Rouges, 1938, 8°5 à 10°, 15 fr. » à 17 fr. 75 ; moyenne, 9°, 15 fr. 40 ; Rosés, 9°5 à » fr. » ; Blancs, 9°5, à 10°, » fr. » à » fr. ».

Minervois (*13 Août*). — Marché d'Olonzac, de 8°5 à 10°, de 15 à 17 fr. 50 le degré hectolitre avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*12 Août*). — Rouges de 8° à 11°, » fr. à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Carcassonne (*12 Août*). — Vins rouges de 1938, 8°, 8°5, 9°, 9°5, 10°, 115, 125, 138, 150, 170 à 180 fr. l'hl.

Narbonne (*10 Août*). — Vins rouges 1938, 8° à 10°5, 15 à 18 fr. Insuffisance d'affaires.

Sète (*9 Août*). — Rouges, 15 fr. 50 à 17 fr. 50 ; Rosés, 15 fr. 50 à 17 fr. 50 ; Blancs, 16 fr. à 17 fr. 75.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 204 fr. » le quintal, orges, 96 fr. à 105 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 114 fr. » à 118 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 106 fr. » à 110 fr. ». — sons, 73 à 76 fr. — Recoupettes, 64 à 66 fr.

Pommes de terres. — Sterling, 70 à 80 fr. ; Hollande commune, 130 à 170 fr. Saucisse rouge, 170 à 180 fr. ; Nouvelle d'Algérie rouges, 230 à 250 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgrs à Paris : Paille de blé, 225 à 265 fr. paille d'avoine, de 230 à 270 fr. ; paille de seigle, 220 à 260 fr. ; luzerne, 385 à 465 fr. ; foin, 400 à 480 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 800 à 900 fr. ; sainfoin du Midi, 200 à 250 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 130 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés, 128 fr. ; de palmistes, 83 fr.

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 332 fr.

Bétail (La Villette le kg. viande nette suivant qualité). — **Bœuf**, 5 fr. » à 19 fr. » — **Veau**, 8 fr. 50 à 19 fr. 50 — **Mouton**, 6 fr. à 33 fr. ». — **Demi-porc**, 15 fr. à 16 fr. 50. — **Longe**, 17 fr. 50 à 20 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 368 fr. 45 par 100 kgs départ Paris. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 %, 14 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 80 fr. 20 ; chlorure de potassium, 49 %, 58 fr. 95. — *Engrais azotés* : *Tourteaux d'arachides deshuilés* 8 % d'azote, 92 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 131 fr. 50 à 137 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 115 à 118 fr. les 100 kgs. ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 128 fr. à 132 fr. » ; Phosphate d'ammoniaque, 300 fr. les 100 kgs. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 41 fr. 80 à 51 fr. » les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 135 fr. 50 à 138 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 61 fr. corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 165 à 166 fr. ; trituré 142 à 143 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 340 fr. les 100 kgs ; **Verdet**, neutre 31,5 % de cuivre métal, 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 24 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 140 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 68 fr. 75 (départ usine) les 100 kgs. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 5 fr. 50 le kg. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs — Bananes, 400 à 450 fr. — Oranges, 780 à 800 fr. — Fraises de Paris, 400 à 700 fr. — **Cerises**, 150 à 600 fr. — **Amandes vertes**, 350 à 700 fr. — Abricots, 400 à 480 fr. — Prunes, 300 à 550 fr. — **Pêches**, 200 à 600 fr. Cassis 350 à 600 fr. — **Groseilles**, 150 à 200 fr. — Framboises 650 à 850 fr. — **Figues**, 450 à 600 fr.

Choux-fleurs, 100 à 350 fr. ; Artichauts, 50 à 70 fr. — Oseille, 40 à 60 fr. — Epinards, 100 à 200 fr. — Pois verts du Midi, 80 à 170 fr. — Fèves, 80 à 120 fr. Tomates, 150 à 260 fr. — Oignons, 200 à 260 fr. — Poireaux, 700 à 900 fr. les 100 bottes. — Laitues, 5 à 20 fr. — Haricots verts, 125 à 300 fr. — Carottes, 60 à 110 fr. — Navets, 150 à 250 fr. — Cresson, 75 à 140 fr. les 216 bottes. — **Melons de Nantes** 5 à 12 fr.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, place Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France

VENDANGES 1939

Les meilleurs vins sont obtenus par la

fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du SULFIPHOSPHATE TELLE et des LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN

LE SULFIPHOSPHATE TELLE

Renfermant par litre 200 gr. d'Anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate bi-ammonique pur assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des Levures multipliées

LES LEVURES MULTIPLIÉES "WEINMANN"

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux : on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités ou sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constitués par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement sans préparation de levain.

Demandez la Notice Vendanges, envoyée franco sur demande, à

INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE

Anciens Etablissements F. TELLE Successeur de I. WEINMANN

ÉPERNAY (Marne)

N'économisez pas sur la fumure phosphatée de la vigne, car les vins de haute qualité sont les plus riches en acide phosphorique. Un apport, chaque année, de 400 à 500 Kilos de

SUPERPHOSPHATE DE CHAUX

est indispensable

Envoi gratuit de la brochure "LA VIGNE" 32 Pages, sur demande adressée au COMITÉ DE VULGARISATION DU SUPERPHOSPHATE DE CHAUX, 6, rue d'Argenson-Paris (8e)

CONTRE LE MILDIOU

EMPLOYEZ LE

Soufre Sulfaté « Sulfurol »

Impalpable et Mouillable
s'utilise indifféremment à Sec ou en Bouillie

Moins de 3 à 5 pour cent de refus au tamis maille 200
Totalité du soufre soluble dans le sulfure de carbone

AVANTAGES

Finesse extrême
Mouillabilité naturelle

Maximum d'adhérence
Très actif
Ne cause pas de brûlures
Evite la pourriture des grappes

TOUS LES PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES CULTURES
ET LA CONSERVATION DES RÉCOLTES

Mines de Soufre d'Apt

LES SEULES EN EXPLOITATION DANS LE VAUCLUSE

SIÈGE SOCIAL : 5, rue de Nîmes. — **ARLES** (B.-du-Rh.)

Téléphone 2-16 et 6-66 Télégr. SULFUROL-ARLES

Exigez le mot MINES

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français

Téléphone : 24-84

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

20 USINES ET NOMBREUX
CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT
SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 398 B.
La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat
par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

Un produit ✕✕ CUPRA ✕✕

BOUILLIE CUPRIQUE INSTANTANÉE
garantie 16 ou 32 % de cuivre métal

Sous forme d'

OXYCHLORURE
tétracuivrique

Emploi facile par simple dilution dans l'eau
Suspension parfaite
Efficacité infaillible

SULFATE DE CUIVRE 99-100 %
POUDRES CUPRIQUES
ARSENIATES DE PLOMB
NICOTINES

LA GAULOISE
Société Générale de l'Industrie Cuprique

ADMINISTRATION :
32, Rue Thomassin
LYON

USINES :
LE PONTET (Vaucluse)
SAINT-FONS (Rhône)

Tél. : Franklin 64-64

L'HÉLIOSOL

Cent pour cent d'Alcools Terpéniques sulfonés

LE MOUILLANT qui s'impose

FABRICANT : Les Dérivés Résiniques et Terpéniques, 40, Rue des Carmes, Dax.

AGENTS

Algérie { **Bougie**, **Alger**, **Oran** } = **Union Cie Agricole** – **Constantine**, **Bône**, **Philippeville** = **Dubois, Engrais, Bône**

Tunisie, Nord Africain Commercial, 17, Rue d'Angleterre, Tunis

France
- **Champagne : Syndicat Agricole et Viticole d'Épernay, 4, Rue Placet, Épernay.**
- **Bourgogne : Legrand-Bouillet, 1, Petite Place Carnot, Beaune.**
- **Midi : M. Caizergues, Rue Coste-Reboult, à Carcassonne.**

des ÉCONOMIES... toutes trouvées

PROFITEZ DES NOMBREUSES FACILITÉS *que la* SNCF *met à votre disposition*

Pour VOS VOYAGES avec

- le billet de **WEEK-END, 50 %** de RÉDUCTION.
- le billet de **40 JOURS, 20** ou **25 %** de RÉDUCTION.
- le billet de **FAMILLE, 75 %** à partir de la 3e PERSONNE.
- le billet de **GROUPE, 50 %** de RÉDUCTION.
- le billet avec **TRANSPORT GRATUIT de L'AUTO.**
- la carte de **LIBRE EXCURSION 300** km. GRATUITS. libre circulation sur toutes les lignes d'une zone choisie.
- le billet combiné **fer-car.**
- le billet circulaire, etc...

Pour VOS TRANSPORTS avec

LES COLIS AGRICOLES

dont le tarif spécial à prix réduit permet de se procurer des denrées fraîches à meilleur marché en les faisant venir...

DIRECTEMENT DE LA FERME OU DU PORT
LIVRAISON GRATUITE A DOMICILE

Renseignez-vous dans les Gares et Agences de la

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

Établissements Industriels
TOURNISSAC

BÉZIERS (Hérault)

Grand Prix — Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac
à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques " TOURNISSAC "

Bouillie Cuprique « Suprême »
à 12,50 de cuivre métal

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique « Tournissac »
2 kg. 500 de cuivre métal,
60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot

Steatite Cuprique "Tournissac"

Spécialités insecticides " TOURNISSAC "

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides
Poudres Cupro-Insecticides
Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

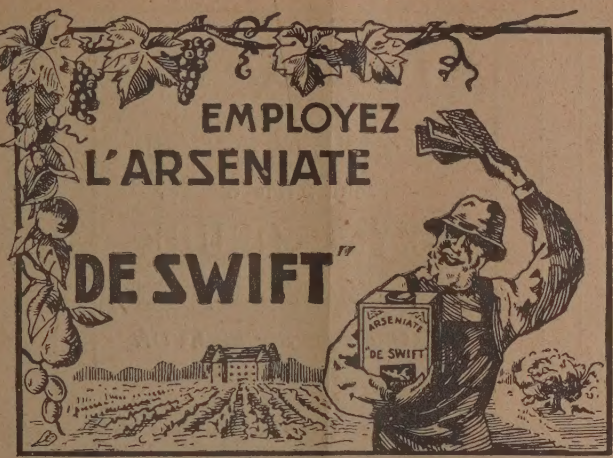
" SULPHAMONIC " TOURNISSAC
Vinificateur par excellence

Dosages et provenances rigoureusement garantis

AGENTS DANS TOUTES LES COMMUNES VITICOLES

R. C. B. 50

La plus ancienne marque — prouve son efficacité depuis 2 ans



Souvent copié — Jamais égalé

Pour tous renseignements, s'adresser au

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL

Société fondée en 1886

Siège social : 25, Rue de Clichy - PARIS

Agences et Usine : Marseille, Montpellier, Moulins, Nantes

LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

(200 gr. Soufre total par litre)

ANTICRYPTOGAMIQUE - INSECTICIDE - MOUILLANT

30 ANNÉES DE SUCCÈS

Des milliers d'attestations

contre Oïdium, Mildiou, Acariose, Court-Noué, Insectes

et son dérivé arsenical liquide

LE CARSOL

(35 gr. arsenic et 150 gr. de Soufre total par litre)

contre Cochylis, Eudémis, Pyrale

S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable. Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout

Notices franco

Institut Œnologique de Champagne - Epernay (Marne)

Succursale à SAUMUR, 24, rue Saint-Jean. — P. Gaugain, Directeur
Agents Dépositaires : MM. FAFUR, à Cuxas-d'Aude (Aude)
M. C. TRONCHE, à Saint-Denis-Martel (Lot)
et dans les principaux centres viticoles

VIRICUIVRE

32 A ou 32 V

Garanti 32 °/o de Cuivre métal

sous forme d'

OXYCHLORURE

Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL

10, Quai de Serin, LYON

MÉTABISULFITE
de Potasse

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL POUR ŒNOLOGIE

GROS CRISTAUX :—: CRISTAUX CALIBRÉS :—: POUDRE

MARQUE **LA GRAPPE** DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 kilos — Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS

(Anc. Etablis. Louis DESCHAMPS)

JOUY-EN-JOSAS (Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL POUR LE MIDI :

R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

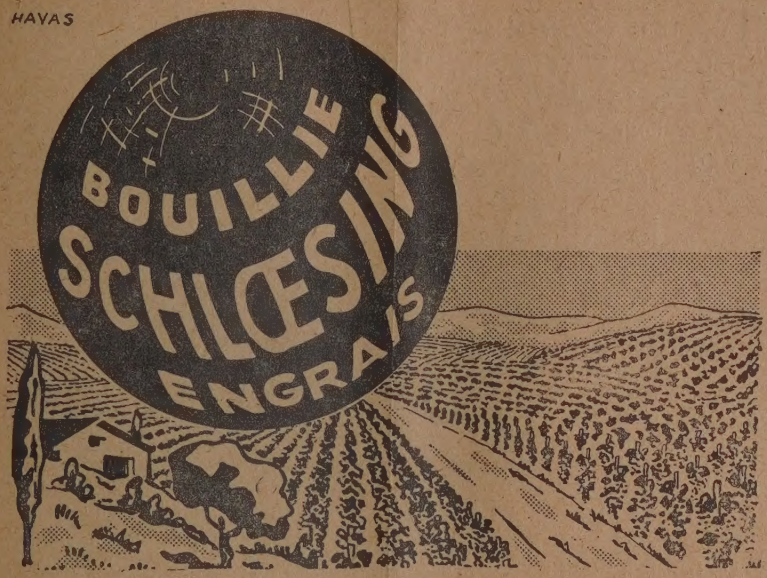
FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

HAVAS



BOUILLIES SCHLŒSING

CUPRIQUES 12, 70 & 15 pour cent de cuivre méta.

CUPRO - ARSENICALE pour vignes et arbres fruitiers

DORYPHORIQUE pour pommes de terre

SOUFRES NOIRS ORDINAIRE, CUPRIQUE, NICOTINÉS

VERT SCHLŒSING, acéto-arsénite de cuivre aussi actif, moins cher que les meilleurs arséniates

Polysulfor, *bouillie sulfocalcique très active*

PARASITOX, *détruit en poudrages tous insectes nuisibles aux cultures*

Massacrol, liquide radical contre les pucerons des fruitiers, etc.

Fourmicide, anéantit les fourmilières

Dorypoudre, *détruit le doryphore par poudrages.*

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

175, RUE PARADIS • MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE • SEPTEMES • ARLES • BORDEAUX • BASSENS

Pour obtenir des

BONS VINS

Pour améliorer

leur qualité

les filtres

" SEITZ "

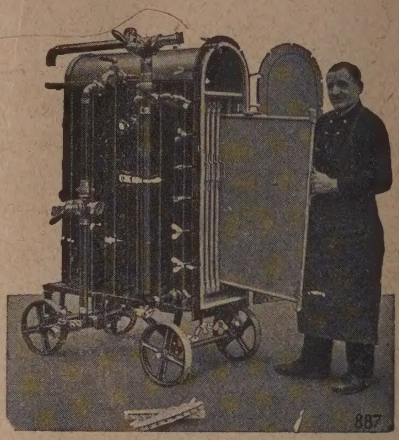
à amiante

vous rendront de grands services

Les filtres

" SEITZ-HERCULE "

fonctionnent par colmatage de la poudre filtrante " **Seitz** " leur manutention est particulièrement simple, propre et économique le vin filtré devient très brillant et se présente très avantageusement



Filtre " Seitz-Hercule "

Le nouveau filtre

" SEITZ-ZENITH "

fonctionne à l'aide de plaques à base d'amiante, toutes prêtes à l'emploi.

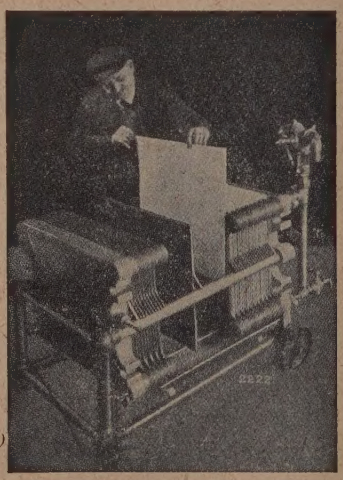
1° Pour la filtration - clarification

Les plaques sont livrées en différents degrés de porosité.

:: :: 2, 3, 5, 7. :: ::

2° Pour la stérilisation intégrale

Ce procédé est le plus rationnel et donne de suite un vin marchand



Filtre " Seitz-Zénith "

PRIÈRE D'ADRESSER TOUTES DEMANDES AUX :

Etablissements "SEITZ" 5, rue Abel, PARIS-12e

Téléphone : DIDerot 08-03

IMPRIMÉ PAR L'IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE POULET-MALASSIS, ALENÇON (Orne) - France